

# NIEUWSBRIEF "Rastaillou"

**1<sup>e</sup> jaargang nummer 8, augustus 2006.31 augustus 2006**

**Lieve en beste gasten, familieleden, vrienden, kennissen, en andere geïnteresseerden,**

**In tegenstelling tot het weer op Quatorze Juillet was het weer op de volgende Nationale Feestdag in Frankrijk, 15 augustus, Maria Hemelvaart, dus matig tot slecht.**

**Fris in de ochtend en avond, overdag 15-20°C. en een frisse wind. Later op de dag ging het zelfs regenen en dit weerbeeld herhaalde zich ook weer de volgende dag. Het niet buiten kunnen eten aan onze grote Table werd dus een probleem (of zijn er geen problemen maar alleen uitdagingen op "Rastaillou" ?), reden waarom we maar snel naar de Bricomarché (soort Gamma of Karwei) in Le Bugue togen om een tafelblad van multiplex op maat te laten zagen. Om die op twee uit Nederland meegebrachte schragen als verlengstuk van onze eettafel binnen te kunnen gaan gebruiken. Je wordt hier snel vindingrijk en handig, dus 's avonds plaatsten we moeiteloos 12 gasten aan onze Table d'hôtes binnen. En weer werd het een uitermate gezellige en onderhoudende avond met een zeer gemêleerd gezelschap. Zelfs dusdanig gezellig dat we, vanwege onze andere gasten in huis, gedwongen werden hen na het dessert en de koffie met digestief tot een lager stemvolume te dwingen en voor twaalven "de tap dicht te gooien". Een aantal gasten liet zich hier echter niet door uit het veld slaan en zette het samenzijn door aan het zwembad inclusief een duik daarin. Hetgeen natuurlijk weer tot enig ongewenst lawaai leidde midden in de nacht. De grootste feestneus-gangmaker werd berispt, en gelukkig bleek uit voorzichtige navraag aan het ontbijt, ik de enige te zijn wiens slaap werd onderbroken door het feestgedruis. Alle andere gasten hadden gelukkig niets gehoord. Waaruit weer blijkt dat iedereen goed vast slaapt op "Rastaillou". Op zich geen drama dat zoiets gebeurt, het hoort er allemaal bij en voor ons is het ervaring opdoen. Als dit het enige incidentje is van ons eerste seizoen, dan mogen wij niet klagen.**

**Een vervelende gevolg van het slechte weer was wel dat een familie eerder (1 dag) vertrok, tot dat moment hadden gasten alleen bijgeboekt. Ook een niet te versmaden blijk van tevredenheid. We hebben zelfs al een boeking voor volgend jaar te pakken, één van onze tent-gasten-families bleek zo tevreden over alles dat ze geboekt hebben voor volgend jaar om geen risico te lopen nul op het rekest te krijgen.**

**De rest van de week wilde het weer ook niet echt meer beteren, het bleef fris, bewolkt en viel er regelmatig een bui regen, al dan niet vergezeld door onweer. Ik zou bijna zeggen: "Nederlands weer". De temperatuur wilde niet meer boven de 20°C. uit komen.**

**Op zondag 20 augustus had ik m'n 3<sup>e</sup> aanrijding met onze gloednieuwe, maar inmiddels al aardig doorleefde, Peugeot, dit keer met een ..... wild zwijn, een sanglier. Vlakbij "Rastailou" staken er plotsklaps 3 stuks op volle snelheid de weg over. Ik ging vol op de rem maar kon niet vermijden dat ik nummer 3 tegen z'n kont tikte. Het zwijn rende door dus raakte ogenschijnlijk niet zwaar gekwetst, onze auto heeft plastic bumpers dus ook daar viel de schade wel mee. Toen ik met kloppend hart tot stilstand kwam verscheen er een jager aan de rand van het bos die uitermate boos keek omdat zijn buit aan de andere kant in het bos verdween.**

**Het wordt dus opnieuw oppassen geblazen want de jacht is de 15<sup>e</sup> augustus jl. (Maria Hemelvaart) weer geopend en dat betekent dus inderdaad opgejaagd wild en wild schietende jagers.**

**Gelukkig zijn de jagers herkenbaar, ze dragen een fluorescerend hesje en pet hetgeen een vreemd gezicht is in het groene lover, maar wel opvallend en dat is de bedoeling dus. Hopelijk worden deze hesjes binnenkort ook verplicht voor de wilde zwijnen, zie ik ze eerder aankomen als ze de weg oversteken.**

**Natuurlijk hoort het erbij, de jacht, en zal het allemaal wel verantwoord zijn met betrekking tot de wildstand, maar ik vind het toch wel een zekere mate van onrust brengen en verstoort het de stilte die ons en onze gasten zo dierbaar is. Onophoudelijk hoor je namelijk het gejam van de jachthonden die opgewonden raken van het opjagen van het wild en dat uiten, en je hoort natuurlijk met regelmaat een schot vallen. Bovendien verplaatsen de jagers zich met regelmaat met hun voertuigen van de ene "Parking de Chasse" naar de andere om hun jachtterrein te verleggen en dat leidt weer tot druk verkeer op de kleine weggetjes om ons heen.**

**Het kan dan zo maar zijn dat er 4 in plaats van 2 auto's gemiddeld per uur langs "Rastailou" komen (overdag, 's nachts komen er nauwelijks auto's langs) en dat is toch angstaanjagend want voor je het weet heb je file en daar wilden we juist van verstoken blijven. Wat in dit kader aardig is om te vertellen is het gegeven dat het nagenoeg allemaal bestemmingsverkeer is wat er over de weggetjes gaat, iedereen (bijna) iedereen kent en bijna elke auto even stapvoets gaat rijden om je te passeren of zelfs naast je stopt om even dag te zeggen en een praatje te maken als je de honden uitlaat en de weg dus als voetpad gebruikt. Met name 's nachts in het donker is het stapvoets gaan rijden om je te passeren een geruststelling omdat een zwarte labrador in de nacht verdwijnt en je dus altijd moet oppassen dat hij niet voor of in het ergste geval onder een passerende auto komt.**

**De week na deze wilde ervaring wilde het niet vlotten met het weer. Het regende bijna dagelijks en we gingen bijna terug verlangen naar Nederland. Tot we een keer tijd kregen om naar het nieuws van 20.00 uur te kijken en zagen dat er steden en dorpen in Nederland onder water waren komen te staan na verschrikkelijke regenval. Dus we blijven in Frankrijk, ondanks de, qua weersomstandigheden, zwaar onder de maat zijnde augustus**

**maand. Gelukkig hebben alle tent-gasten tot en met hun laatste week redelijk goed weer overdag getroffen en zijn daarna alle kamers en gîtes bezet met gasten die minder afhankelijk zijn van het weer voor het welslagen van hun vakantie.**

**De gasten structuur gaat weer lijken op die van mei-juni, dus (echt)paren met hele kleine kinderen of geheel zonder.**

**Dientengevolge stijgt de vraag naar mee-eten weer, jammer dat we nu we door de weersomstandigheden niet meer buiten kunnen zitten. Maar misschien krijgen we wel weer een prachtige nazomer zoals vorig jaar in de maanden september, oktober en zelfs gedeeltelijk in november.**

**De laatste volle week van augustus bleef het dus kwakkelen met het weer, bijna dagelijks een buitje regen, bewolkt, fris in de ochtend en de avond. Overdag viel het vaak allemaal nog wel mee, buiten koffie drinken en de krant lezen ging net, voor zwemmen was het aan de frisse kant. Maar de echte "die-hards" lieten zich niet uit het veld slaan en namen dapper in het tot 20°C. afgekoelde water. Wel een groot verschil met het bijna soep-warme water van bijna 30°C. in juli. Toen lieten we het dek er 's nachts vanaf om het water af te laten koelen, nu gaat het dek er 's nachts weer snel overheen om de warmte, tijdens de dag opgepikt, vast te houden.**

**De beeldhouwer die de workshops komt verzorgen in het na- en voorseizoen kwam in deze week poolshoogte nemen op "Rastailou" en wat organisatorische zaken doornemen en hakte en passant een prachtige "R" met bloem uit een steen van hier. Hij was erg enthousiast over de plek en de entourage, nu maar hopen dat er voldoende geïnteresseerden komen die we dat gevoel via de site ook kunnen overbrengen en zich inschrijven voor een week "creatief nazomeren in de Dordogne". Zijn creatieve uitspatting, zijn haksel (of heet dat anders?) staat trots te pronken bij onze voordeur, het lijkt wel alsof het het logo van "Rastailou" is, wel romantisch zo'n "R" met bloem.**

**Het was de laatste week van onze hulp Jolien en dat bleek dus achteraf prima gepland want de week erop brak dus écht de rustige periode aan.**

**Het seizoen zit er dus op!**

**Wat spannend, wat een drukte, wat gezellig, wat een lieve, leuke en boeiende gasten allemaal, wat vermoeiend, wat veel werk, wat een geweldige ervaring!.**

**We zijn uitgeput, maar uiterst tevreden over dit eerste seizoen. Wie had dat allemaal ooit kunnen bedenken. Een jaar geleden zaten we nog in de tredmolen van onze drukke en stresserende banen in Nederland, nu zitten we alweer een halfjaar in de campagne in Frankrijk. Wat een verandering(en) in zo'n korte tijd. Het is allemaal nauwelijks te beseffen en te bevatten, dat gaan we dus nu proberen te doen. We krijgen daar dus nu ook de tijd voor want het aantal boekingen loopt nu ernstig terug. De gîtes staan gelukkig nog tot medio september vol geboekt, maar de**

**kamerbezetting loopt snel terug van 100 naar 50 naar 0%. Hopelijk komen er nog spontaan gasten of boekingen binnen van rustzoekende vakantiegangers na de drukke vakantieperiode. Gelukkig hebben we de eerste gasten in dit kader al mogen begroeten, dus dat versterkt ons vertrouwen in de komende maanden. Zeker als het nog mooi weer mag worden, dan zullen we nog wel links en rechts een kamer boeken.**

**Maar helaas laat dat mooie weer ernstig op zich wachten, het blijft waaien/stormen en regenen, het lijkt wel op herfst in Nederland! Steeds blijf ik als het zo anders weer is dan het eigenlijk zou moeten zijn, denken aan de voorspellingen van de Maya's, was het écht een vooruitziende c.q. voorspellende blik of berust alles op toeval? Vooralsnog blijft het weer beter dan in Nederland, dus we blijven voorlopig hier!**

**Leontine's verjaardag vierden we thuis, in huis, aan onze Table met Nederlandse, Belgische en Franse gasten. Het was voor haar een ook weer bijzondere ervaring toegezongen te worden in het Nederlands ("Lang zal ze leven") én in het Pools, want één van de Franse gasten (wederom Parijzenaar), was Pool van origine en zong haar toe in zijn eigen taal. Onverstaanbaar, maar best wel bijzonder, temeer omdat zijn vrouw en kinderen lustig mee zongen, en dat waren dus rasechte Fransen van origine.**

**De zaterdag erna konden we het verjaardagsfeest nog eens dunnetjes over doen in privé kringen (met dochter en vrienden) omdat we voor het eerst sinds maanden geen eters hadden op zaterdag en dus besloten we uit eten te gaan bij de plaatselijke Brasserie in Cadouin waar Paolo en Cathy de scepter zwaaien.**

**Het is best wel bijzonder dan te ervaren dat je er al "bij" begint te horen, de ervaringen van het voorbije seizoen worden uitgewisseld, en je verbaast je hoeveel inwoners van ons dorpje je al kent. En zij ons kennen. Enkele dagen later verontschuldigde een inwonster zich zelfs omdat ze niet naar me gezwaaid had in de Peugeot omdat ze "mij associeerde met dat gele autotje".**

**Ook bij de déchetterie had ik een leuke ontmoeting met een inwonster op leeftijd uit Cadouin, óók zij had me al meerdere malen opgemerkt in dat gele autotje, maar ze wist nog niet dat ik bij "Rastailou" hoorde. Eindelijk viel nu het kwartje. Ze wist dat de vorige eigenaars van "Rastailou" uit elkaar gingen, ze wist dat ze het verkocht hadden, ze wist dat het door Nederlanders gekocht was, ze had mij al meerdere malen "gespot" en wist dat ik Nederlander ben, maar de link had zij nog niet gelegd c.q. kunnen maken. Ze is tenslotte op leeftijd en misschien werkt het allemaal niet meer zo snel of in ploegen. Ze is heerlijk écht Frans, dus klein van stuk en mét veelkleurige jasshort, én ze zit elke dag op het bankje voor haar huis ("weet je wel, dat huis naast Villa Marguerita waar de luiken meestal dicht zitten") te buurten met andere dorpsgenoten en naar alle waarschijnlijkheid uitgebreid het nieuws van de dag door te nemen. Ik weet dus nu ook hoe het zit met Villa Marguerita, een vervallen ancien maison de maître**

**(“notariswoning”, deur in ‘t midden en 16 ramen ernaast en erboven) op een pleintje waar tot voor kort een intrigerende jonge vrouw woonde. Nu weet ik tenminste dat ze daar tot voor kort woonde met haar man en kinderen, gescheiden is en gaat verhuizen naar Bordeaux om dichterbij haar kinderen te kunnen zijn (?!). Ik begrijp er eigenlijk nog niets van, maar het mysterie van het grote huis met een alleen wonende vrouw is (ten dele) opgelost. En zo worden we dus ook langzaam ingezetenen van Cadouin en ook een beetje van Beaumont waar we veel van onze boodschappen (moeten) doen. Handje links, handje rechts en tegenwoordig dus ook kusje links en kusje rechts. Bisous heten die en is een vluchtige kus op beide wangen als begroeting. Iedereen die wel eens in Frankrijk is (geweest) kent dit ritueel. Het lijkt me nog steeds tijdrovend om al je collega’s bij een bedrijf van enige omvang zo dagelijks te moeten begroeten. Maar het is wél persoonlijk, in ieder geval persoonlijker als “môge”.**

**De laatste week van augustus begon een beetje met lichte paniek, want Felix’s hoofd begon weer op te zwellen en het leek alsof zijn oog weer dicht begon te zitten. Dus wij weer naar de vétérinaire, misschien al de 15<sup>e</sup> keer dat wij daar komen. Na diepgaand onderzoek kwam ook hij tot de conclusie dat de ontsteking aan het terugkomen was en een operatie nu niet meer vermijdbaar was. De volgende dag zou hij het oog én de achterliggende infectie operatief gaan verwijderen. Helaas, er bleef geen andere keus meer over. Voor de zekerheid gaf hij nog een injectie tegen de zwelling in de hoop dat die zou slinken en zijn werkgebied beter toegankelijk zou maken. En wat bleek de volgende dag: Felix was weer het mannetje! Zwelling weg, oog weer open en voor de 2<sup>e</sup> keer werd de operatie afgeblazen. Nu maar hopen dat dit de laatste keer was want het is een heel gerij op en neer naar de vétérinaire, en dit nog afgezien van de kosten die onderzoek en injecties en/of medicijnen natuurlijk altijd weer met zich meebrengen.**

**Deze week is ook ons 2<sup>e</sup> part-time personeelslid aan de slag gegaan. Na Aurélie is nu haar broertje Fabien (13 jaar) als hulp-tuinman de gelederen komen versterken. En ook dat blijkt een goede greep. Spaart Aurélie met het werken bij ons voor een auto, Fabien spaart voor een cross motor. Niet zijn eerste, maar zijn tweede alweer, en natuurlijk gaat het nu om een betere, snellere en zwaardere dan de eerste. Fabien is dus een jongen van de campagne, jaagt al (gelukkig alleen nog maar met hagel), kapt, zaagt en klieft bomen en hout, rijdt op de tractor van opa (en die noemen ze dus pappie, papa is vader) en doet alles wat een volwassene hier dus ook doet. Draait z’n hand niet om om een kip de nek om te draaien, te plukken en schoon te maken, dus ik kan waarschijnlijk nog méér van hem leren wat de tuin en het land betreft dan hij van mij. En dat bleek alras. Hij werkt met de débroussailleur (bosmaaier heet dat in Nederland geloof ik, zo’n**

**maaier met een ronddraaiend draadje) alsof het niks is, hanteert de tondeuse (grasmaaier zoals wij die kennen, mét opvangbak) met het grootste gemak en rijdt op mijn Kubota alsof het z'n dagelijks werk is. En na het maaien gaat de tractor in de katrol en wordt hij aan de onderkant keurig schoon gebikt met een palletmes. En met door mij nieuw aangeschafte vetspuit op de belangrijke punten (die ik niet wist te vinden, maar hij dus wel) gesmeerd. Ik moet tot mijn grote schande bekennen dat dit dus ook de 1<sup>e</sup> keer was dat de Kubota aan de onderkant werd schoongemaakt. Ik had de katrol al wel dus aangeschaft, maar nog niet gehangen en gebruikt voor dit doel. Om zover te komen heb je dus de hulp nodig van je buurtjongetje van 13 jaar .....**

**Maar goed, welkome hulp. Nu even wat frequenter voor het inwerken ( wie werkt wie in?) omdat hij nu nog vakantie heeft, daarna tijdens de schoolmaanden elke woensdagmiddag en vervolgens volgend jaar in het seizoen is de jongeheer dus volledig door mij ingewerkt (en andersom) en kan hij zelfstandig de tuin doen. In ieder geval de 2 ha. grasveld bijhouden. En dat zal in het seizoen dus een uitkomst zijn. Ook weer geregeld.**

**Even voor de duidelijkheid: Salles heeft 24 inwoners waarvan wij er 2 zijn. Van de 22 resterende inwoners zijn er 4 zo nu en dan omdat zij hier vakantieverblijven hebben, resteren 18 inwoners. 5 Inwoners zijn onze Engelse burenen met 3 kleine kinderen, resteren 13 inwoners. 8 Inwoners zijn gepensioneerde boeren, post- en gemeentebeambten en hun wederhelften, resteren 5 inwoners en dat is dus Thierry, de zoon van Jeannot (één van de gepensioneerde boeren) en zijn vrouw, én hun 3 kinderen Aurélie, Fabien en een nakomertje, een meisje van 6. Voor de toekomst zit er dus nog één personeelslid in 't verschiet, vooralsnog moeten we héél zuinig zijn op de onze huidige 2 want veel alternatieven hebben wij niet (meer).**

**En dat weten zij dus ook, want bedong Aurélie al een uurloon van € 8,00 hetgeen wij uitzonderlijk hoog vonden voor een meisje van 17 (nu hebben we er minder moeite mee omdat ze het dubbel en dwars waard is), Fabien kent het spel ook en beraadt zich nog over mijn "bod" van € 5,00 / uur, ook hij wil € 8,00 verdienen net als z'n zusje. Slimme kinderen, die campagnards. Maar goed, eerlijk is eerlijk, vanwege het feit dat ze op de campagne zijn opgegroeid zijn ze best wel vroeg wijs zijn en kunnen ze goed en hard werken, dus de vergelijking met een Nederlandse 13- of 17 jarige gaat niet helemaal op, maar € 8,00 voor een snottertje van 13 vind ik toch wel even nog té gortig.**

**Maar ook hier op de campagne geldt dus de wet van "vraag en aanbod", de spoeling is dun dus de prijzen/tarieven/lonen zijn hoog als de vraag groter is als 't aanbod. 't Is maar een weet.**

**Het weer in deze laatste week was knudde, het blijft maar waaien, zeg maar stormen en het regent méér dan ons lief is. Geen bakken, maar té frequent en té veel. Maar ... het schijnt beter te worden tegen het einde van deze week en daar hopen we dan**

**maar op. En dan is het alweer september, een vol jaar na het moment dat ik stopte met werken.**

**Maar nu is dus de tijd om even gas terug te nemen, en tijd om te praten, tijd voor (werk)overleg: Wanneer en hoe en waar gaan we de tenten opslaan?; Wat moet er deze winter gebeuren aan onderhoud en andere klussen?; Wanneer gaan we naar Nederland en waar c.q. bij wie logeren we dan?; Hoe doen we het volgend jaar met de tarieven? Wat moeten we nog aanschaffen/investeren deze winter? Gaan we nog extra reclame maken / adverteren?, en zo ja hoe en wat, waarin? Hoe werven we onze vakantiehelp voor volgend seizoen?, enz. enz.**

**Tijd ook om weer wat achterstallige klussen te doen, tijd om het reserveringssysteem voor 2007 op te zetten in Excel, tijd om te communiceren met vrienden en familie, tijd om een nieuwe Nieuwsbrief te schrijven, tijd voor elkaar ... , eindelijk weer.**

**Leontine heeft nu ook tijd om confiture te maken hetgeen ze erg graag doet. De eerste confiture uit eigen tuin was die van perziken, nu oogsten we appeltjes, kleine en grote perziken en pruimen. De vijgenoogst is ons ontglipt, ze waren rijp middenin de drukke julimaand, we hadden geen tijd ze te plukken, laat staan er iets anders mee te doen. Noten hebben we ook, maar de boompjes zijn nog jong en droegen dit jaar nog maar een 6-tal noten. Voorts hebben we frambozen en aardbeien maar die gebruiken we voor het fruithapje bij het ontbijt voor onze gasten, en natuurlijk bramen, bramen en nog eens bramen. Bramenstruiken in ons hoge-gras-veld, bramenstruiken langs ons terrein, bramenstruiken langs de weg, in het bos, bramenstruiken overal. Ronce heet dat hier, boeren zien het als onkruid.**

**Als Leontine in de keuken bezig is, kan ik het natuurlijk niet laten ook een beetje aan te rommelen: koel- en voorraadkasten en vriezers opruimen, groenten die wat té lang dreigen te blijven liggen grillen en inleggen in olie met knoflook (doe ik met paprika's, aubergines en courgettes) en natuurlijk een nieuwe voorraad Oignons Monegasques maken.**

**Ik ben door lieve vriendinnen inmiddels zo onder druk gezet, dat ik dus hierbij het recept prijs geef, iets wat ik gedacht had nooit te gaan doen. Maar enfin, voor de lieve vrede doe je zo nu en dan de meest onbezonnen dingen.**

**Dit was hem dus weer, we lopen nu weer op schema wat de maanden betreft, dus de volgende is van september.**

**Liefs en groeten, salutations,**

**Leontine & Peter Hootsen**

**"Rastailou"**

# "OIGNONS MONEGASQUES"

(lekker bij paté, koud vlees, en bijv. gehaktbrood)

## **Ingrediënten:**

- **zilveruitjes zonder zaad** (cocktailuitjes\* zijn nóg kleiner en zéér geschikt)
- **krenten**
- **rozijnen**
- **witte wijn**
- **tomatenketchup Heinz**
- **bruine Basterdsuiker**
- **laurierblad**

**Verhouding? Dat is dus naar eigen smaak en ervaring, ik weet het eigenlijk niet exact te vertellen. Koken moet je ook met liefde en op gevoel doen.**

**Ik heb dus laatstelijk 15 potjes zilveruitjes van 200 gram gemengd met 1 kg. rozijnen en 1 kg. krenten.**

**Daar gingen 2 grote flessen van 800 gram tomatenketchup bij, vervolgens 2x 1 pond basterdsuiker en bij gebrek 1 pond rietsuiker. Vervolgens een paar liter wijn, moeilijk te kwantificeren omdat het bij ons uit het "vat" komt en rechtstreeks daaruit wordt getapt in de kookketel.**

**In verhouding zou ik zeggen:**

<b>Zilveruitjes</b>	<b>6</b>
<b>Krenten en rozijnen</b>	<b>4</b>
<b>Ketchup</b>	<b>3</b>
<b>Wijn</b>	<b>4</b>
<b>Suiker</b>	<b>3</b>

**Nu komt het allerbelangrijkste: we gaan het geheel langzaam laten sudderen in de pan. Een hele dag mét deksel op de pan om alles goed door te koken (laag vuur) en de smaken goed met elkaar te vermengen, én een hele dag pruttelen zonder deksel om het geheel in te laten koken, de alcohol te laten verdampen en het geheel in te laten dikken tot een substantie in een stroperige saus. Vergeet niet regelmatig te roeren met een houten pollepel!**

**En vergeet tevens niet bij de bereiding een handvol laurierbladen toe te voegen die we er na de 2<sup>e</sup> dag sudderen weer uit halen.**

**Als het geheel enigszins is afgekoeld dan gieten wij dat in de oorspronkelijke zilveruitjespotten (tip: koop een goedkope trechter en snijdt de tuut af zodat je een brede trechteropening hebt waardoor de lekkernij gemakkelijker in de potjes glijdt) en sluiten die potten warm af. De pot trekt dan vacuüm en is maanden houdbaar.**

**PS: qua verhoudingen en kook-/prutteltijd is het dus even experimenteren, dat mag eenieder zelf uitzoeken, het recept prijsgeven is al een grote gift, de rest moet je écht zelf doen!**

**\* cocktailuitjes zijn te verkrijgen bij de Jumbo in NL, in FR helaas niet.**